



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Erdbeer-Roulade

(Ca. 12 Stück)

Menge	Zutaten	Zubereitung
		Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
4 50 g 1 Prise 50 g 40 g	Eier Rohrohrzucker Salz Mehl Speisestärke	Für den Biskuitteig die Eier mit dem Rohrzucker und dem Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen einer Küchenmaschine etwa 4-5 Minuten cremig rühren. Dann das Mehl und die Speisestärke darüber geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, nicht mehr rühren!
		Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben, gleichmäßig glatt streichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 7-8 Minuten backen.
25 g	Rohrohrzucker	Inzwischen ein Küchentuch leicht anfeuchten und auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und gleichmäßig mit 25 g Rohrzucker bestreuen.
		Den fertig gebackenen Biskuitboden mit Hilfe des Backpapiers vom Blech nehmen und auf das Küchentuch stürzen. Das Backpapier leicht mit lauwarmem Wasser bestreichen und dann vom Teig abziehen. Den Biskuitboden mit Hilfe des Küchentuchs von der längeren Seite her aufrollen und zur Seite stellen.
1 200 g 200 g 8 EL	Zitrone Magerquark Sahnequark Agavendicksaft	Für die Füllung zunächst die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Die Frucht anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Zitronensaft mit dem Zitronenabrieb, dem Mager- und Sahnequark sowie dem Agavendicksaft in einer Schüssel verrühren.
500 g	Erdbeeren	Nun die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und klein schneiden. Anschließend unter die Quarkcreme rühren. Zuletzt den Biskuit wieder entrollen, mit der Erdbeer-Quarkcreme bestreichen und mit Hilfe des Küchentuchs wieder aufrollen. Dann - mit der Naht nach unten - auf einer Kuchenplatte platzieren und mit Puderzucker bestreuen.